



SUZAN GABRIAN

Simpelweg Slovenië

HET SUMMUM VAN SLOW FOOD? JE VINDT HET IN SCHATKAMER SLOVENIË, MAAR HALF ZO GROOT ALS NEDERLAND, MAAR MET BERGEN EN ZEE EN ALLE KLIMATEN VAN EUROPA. ETEN IS HIER SIMPELWEG NOG ALTIJD ECHT ETEN.

tekst INGER BOXSEM

Het belangrijkste zendingswerk voor culi-bestemming Slovenië werd verricht door selfmade chef Ana Roš van restaurant Hiša Franko, die harten veroverde in *Chef's Table* (Netflix) en vlak daarna werd uitgeroepen tot de beste vrouwelijke chef van 2017. Ter wereld.

Wat is volgens haar het geheim van Slovenië? 'Vanaf de bergflanken boven Hiša Franko zie ik de bootjes liggen,' vertelt ze. 'Je rijdt dus in no time van een bergtop naar de Adriatische zee. Daarbij is Slovenië *every inch* een smeltkroes, zowel cultureel als traditioneel als historisch.' Geen wonder voor een land dat grenst aan Italië, Oostenrijk, Hongarije en Kroatië. Zo klein als het is (de helft van Nederland), oogt Slovenië als een mini-Europa. In hoofdstad Ljubljana is het stijlvol chillen op terrassen met uitzicht op de art nouveau van architect Jože Plečnik. Buiten Ljubljana wisselen strand, glooiende heuvels, azuurblauwe bergbekken en witte bergtoppen elkaar af.

Zonder traditie geen evolutie

'Het eten is ook zo,' aldus Franko. 'Marmerforellen zwemmen in de bergrivieren, er is olijfolie van de vlaktes, geitenkaas uit de bergen en de schelpen uit de zee liggen zó op je bord.' Roš is schatplichtig aan de culinaire tradities van haar land. 'Ik neem gasten het liefst mee naar de berghutten waar kaas wordt gemaakt. De melk voor die kaas komt van koeien die in de alpenweides grazen. Het karnen gebeurt met de hand, net als het opleggen en laten rijpen van de kaas. Niet uit culinair snobisme: het is hoe we het hier doen. We leven groen en we verbouwen groen, het is geen modegril. Mijn gerechten tonen de omgeving waar ik in woon. Ik kook aards, *down to earth*. Volgens onze traditie. Dat klinkt misschien ouderwets, maar er is geen evolutie zonder traditie.'

Wijnexporteur en ontwerper Ursula Lavrenčič keerde na jaren Amsterdamse binnenstad terug naar Slovenië.

'Vanwege de kwaliteit van het eten, van het leven eigenlijk. Het woord "ambachtelijk" is in West-Europa gekaapt door de industrie, bij Sloveniërs zitten culinaire tradities in ons systeem. Groenten komen uit de moestuin, er wordt ingemaakt en worst gedroogd. Het kost tijd om zo te leven, maar Slovenen kiezen daar voor.'

'De natuur is in Slovenië heel dichtbij,' vult Lavrenčič Nederlandse echtgenoot Auke Touwslager aan. 'Onze dochter leerde paddestoelen plukken van onze burens. Zij weet precies welke wanneer groeien en eetbaar zijn. Die kennis heeft iedereen hier. Volgens mij mag je in Nederland niet eens paddestoelen plukken.'



LIEVER NIET VEGAN

Het menu van Hiša Franko houdt geen rekening met vegans. 'De vis komt uit de rivier Soča,' verklaart Roš, 'de room van koeien bij ons in de wei, ik ken de jagers. Als ik veganistisch zou koken haal ik de ziel uit mijn gerechten. Collega-chefs noemen mij moedig, haha, maar als je hele voedselgroepen weigert te eten: geniet je dan nog wel van eten?'

BENJAMIN SCHMUCK

'Groenten komen uit de moestuin, er wordt ingemaakt en worst gedroogd. Het kost tijd om zo te leven, maar Slovenen kiezen daar voor'



Beeldschoon geluk

Nog een goed bewaard geheim is Sloveense wijn. 'Het wijnklimaat hoort bij de top vijf procent van de wereld,' zegt Valter Kramar, Roš' echtgenoot en sommelier bij Hiša Franko. 'Er is zon om de druiven te laten rijpen, wind om de condens van de druiven te blazen, in de winter volgt de nodige kou. De meeste wijnproducenten runnen een familiebedrijf, waardoor iedereen is toegewijd aan de grond en de druiven.'

Dit noemt Kramar een 'beeldschoon geluk. De wijn hoeft niet elk jaar hetzelfde te smaken. De producenten gebruiken geen fabrieksgist, ze wachten tot de druiven vanzelf gisten. Dat maakt de smaak elk jaar uniek. Bovendien kent elke regio specifieke druivenrassen: pinela, velen, rebula, dat geeft karakteristieke wijn.'

Lavrenčič en Touwslager exporteren inmiddels wijn naar Nederland. Hij: 'Onze wijnmakers plukken met de hand en gebruiken zo min mogelijk bestrijdingsmiddelen. Alles werkt mee aan bijzondere wijn: het druivenras, de grond, de manier van produceren.' Zij: 'De wijn is zo goed! Dat komt omdat alles hier staat of valt met je reputatie.'

Na Roš' succes richtte een hele generatie ambitieuze en avontuurlijke koks zich op in Slovenië. 'Het is niet alleen mijn restaurant,' zegt de kokkin. 'Veel meer jonge chefs hebben ingezien wat een verborgen schatten Slovenië heeft. We koken de gerechten van gisteren met het lef van vandaag.'

GAAN

- mijnslovenie.com

Een Nederlandstalige reissite met veelzijdige (culi)informatie over Slovenië.

Organiseren reizen en/of kleinschalige accommodatie bij boerderijen, wijngaarden en B&B's

- slovenie.info Zeer uitgebreide site van het toeristenbureau. Raften, skiën, wijnproeven, pompoenzaadolieproducenten, alles komt aan de orde



BENJAMIN SCHMUCK

UIT ETEN

1 Top

- hisofranko.com Zie in dit verhaal
- villapodvin.si/en Topchef Uroš Štefelin houdt de lunch betaalbaar, zodat de Slovenen zelf ook komen eten. Ook kookworkshops

2 Middel

- Eet in een *gostilna* (herberg). Denk aan *frika* (aardappels, kaas, pancetta), *štruklji* (cake gevuld met walnoten en bruine suiker) en hertenstoof
- facebook.com/hisapolonka Hiša Polonka is de betaalbare *gostilna* van Hiša Franko
- capra.si/en Mooie plek aan 't strand
- gostilnakristof.si/en Comfortabele boerderij met verrassend modern eten

3 Budget

- Bezoek een *osmice*. Keizerin Maria Theresa gaf in de achttiende eeuw boeren toestemming om gedurende acht dagen wijn te verkopen. Tegenwoordig verkopen boerderijen zo'n twee keer per jaar (let op klimop aan wegwijzers) eigen wijn, worst en kaas. Ongedwongen topkwaliteit
- Open Kitchen op de centrale markt in Ljubljana, de hele zomer. Alle andere dagen is de markt ook een feest vol delicatessen (op zondag gesloten)



'Onze dochter leerde paddestoelen plukken van onze buren. Zij weet precies welke wanneer groeien en eetbaar zijn. Die kennis heeft iedereen hier'

Drinken

- lepavida.si Bij Lepa Vida weten ze hoe een verhaal te vertellen. De Vipava-vallei is een van de drie belangrijke wijngebieden
- finovino.nl Ursula Lavrenčičs en Auke Touwslager sturen wijn vers van de tap naar jouw huis. Ook proefpakketten



BENJAMIN SCHMUCK



SUZAN GABRIJAN